livecookin**table**®

Grill Plus BG SLK

BOHNER

Montage- und Bedienungsanleitung

Vorwort

Diese Anleitung hilft Ihnen beim bestimmungsgemäßen, sicheren und vorteilhaften Gebrauch des Grill Plus BG SLK, kurz Gerät genannt.

Wir setzen voraus, dass Benutzer dieses Geräts über allgemeine Kenntnisse im Umgang mit elektrischen Küchengeräten verfügen. Diese Anleitung wendet sich an jede Person, die dieses Gerät

- einbaut,
- bedient,
- reinigt oder
- entsorgt.

Jede dieser Personen muss den vollständigen Inhalt dieser Anleitung zur Kenntnis genommen haben.

Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Geräts die Anleitung sehr sorgfältig durch und befolgen Sie alle Hinweise darin. Bewahren Sie diese Anleitung immer in der Nähe des Geräts auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch diese Anleitung mit.

Gestaltungsmerkmale

Verschiedene Elemente dieser Anleitung sind mit festgelegten Gestaltungsmerkmalen versehen. So können Sie leicht unterscheiden, um welche Art von Text es sich handelt:

normaler Text,

Querverweise

- Aufzählungen, oder

▶ Handlungsschritte.

ⓘ Diese Hinweise enthalten zusätzliche Informationen, wie zum Beispiel besondere Angaben zum wirtschaftlichen Gebrauch des Geräts.

CE-Konformitätserklärung des Herstellers

Das Gerät erfüllt alle einschlägigen produktsicherheitsrechtlichen Vorschriften für das Inverkehrbringen bzw. die erstmalige Bereitstellung auf dem Markt der Europäischen Union. Entsprechende Normen und technische Spezifikationen werden in der jeweilig gültigen Fassung herangezogen und erfüllt.

Inhalt

Sicherheitshinweise ... 3
Bestimmungsgemäßer Gebrauch ... 3
Naheliegender Missbrauch ... 3
Grundlegende Sicherheitshinweise ... 3
Brand- und Verbrennungsgefahr vermeiden ... 4
Verletzungen vermeiden ... 4
Beschädigungen vermeiden ... 4
Gestaltung der Sicherheitshinweise ... 5
Gerätebeschreibung ... 6
Gerät auspacken ... 6
Lieferumfang ... 6
Montage ... 7
Allgemein ... 7
Einhängen des Geräts in den Systemrahmen und Inbetriebnahme ... 7
Gerät bedienen ... 8
Bedienfeld ... 8
Gerät zum ersten Mal gebrauchen ... 8
Gerät einschalten ... 8
Gerät ausschalten ... 8
Temperatur verändern ... 9
Richtige Temperatur auswählen ... 9
Ungefähre aktuelle Temperatur ermitteln ... 9
Gargut wenden und zerteilen ... 9
Weitere Nutzungsmöglichkeiten ... 10
Optionales Zubehör verwenden ... 10
Grillfläche reinigen ... 10
Grillfläche gründlich reinigen ... 10
Technische Daten ... 11
Gerät entsorgen ... 12
Service ... 12

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Als bestimmungsgemäßer Gebrauch gilt ausschließlich der Betrieb des Geräts, wenn es wie in dieser Anleitung (siehe Abschnitt *Montage*) fachgerecht in den livecookintable Tischrahmen eingehängt ist.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich zur Zubereitung von Speisen. Es ist ausschließlich für diesen Zweck bestimmt und darf nur dafür verwendet werden.
- Benutzen Sie das Gerät nur in der Art und Weise, wie es in dieser Einbau- und Gebrauchsanleitung beschrieben ist. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen.
- Betreiben Sie das Gerät nur in eingebautem Zustand.
- Betreiben Sie das Gerät nicht im Freien.
- Dass Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem externen Fernwirksystem bestimmt.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, das Kinder mit dem Gerät spielen.
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstehen.

Naheliegender Missbrauch

- Sie dürfen mit dem Gerät keine Räume heizen oder Gegenstände außer Lebensmittel erhitzen. Dies kann zu Verletzungen und zu Schäden am Gerät selbst und umliegenden Geräten und Einrichtungen führen.
- Sie dürfen das Gerät nicht als Ablagefläche benutzen. Das Gerät könnte versehentlich eingeschaltet werden oder es könnte noch Restwärme vorhanden sein. Dann besteht die Gefahr, dass das Ablagegut sich erhitzt, zu schmelzen oder zu brennen beginnt.
- Verändern Sie nicht den elektrischen und mechanischen Aufbau des Geräts. Dies führt zu Funktionsstörungen des Geräts.

Grundlegende Sicherheitshinweise

Elektrische Schläge vermeiden

- Die elektrische Sicherheit des Geräts ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Stromnetz angeschlossen wird. In der festverlegten elektrischen Installation muss eine Trennvorrichtung mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm an jedem Pol (z. B. Sicherung oder LS-Schalter) vorgeschaltet werden.
- Überprüfen Sie vor dem Anschließen des Geräts die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Stromnetzes. Diese Daten müssen unbedingt übereinstimmen. Im Zweifelsfall fragen Sie eine Elektrofachkraft.
- Verlegen Sie das Kabel so, dass es nicht an heiße Geräteteile gelangen kann. Knicken oder quetschen Sie das Kabel nicht. Schließen Sie das Gerät nur mit der im Lieferumfang enthaltenen Netzanschlussleitung an das Stromnetz an. Verwenden Sie das Gerät nur mit dem werkseitig montierten Schutzkontaktstecker.
- Benutzen Sie das Gerät nie mit einem schadhaften Kabel, nach Fehlfunktionen oder wenn das Gerät beschädigt ist. Lassen Sie das Gerät in diesem Fall vom Hersteller oder dessen Kundendienst überprüfen bzw. reparieren, bevor Sie es erneut verwenden.
- Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Geräts.
- Berühren Sie niemals spannungführende Teile.
- Verwenden Sie zum Reinigen keinesfalls einen Dampfreiniger oder fließendes Wasser. Wasser oder Dampf können an Spannung führende Teile gelangen und einen Kurzschluss auslösen.
- Überlassen Sie Reparatur- oder Wartungsarbeiten stets qualifiziertem Fachpersonal. Dieses muss für Arbeiten an elektrischen Küchengeräten ausgebildet sein und über entsprechende Erfahrungen verfügen. Andernfalls gefährden Sie sich und andere.
- Sollten Sie einen Defekt des Geräts feststellen, schalten Sie das Gerät aus. Benachrichtigen Sie den Kundendienst oder eine Elektrofachkraft. Schalten Sie das Gerät nicht wieder ein.

Brand- und Verbrennungsgefahr vermeiden

- Schützen Sie Ihre Hände bei allen Arbeiten am heißen Gerät mit wärmeisolierten Handschuhen, Topflappen oder Ähnlichem. Stellen Sie sicher, dass diese Textilien nicht nass oder feucht sind.
- Das Gerät wird im Betrieb sehr heiß und bleibt es nach dem Ausschalten noch längere Zeit. Berühren Sie nicht die Oberflächen des Geräts, solange das Gerät noch heiß ist. Halten Sie Kinder vom Gerät fern, bis es abgekühlt ist.
- Bringen Sie das Gerät nie mit brennbaren Materialien z. B. Gardinen in Kontakt.
- Decken Sie das Gerät nie mit einem Tuch oder einer Herdschutzfolie ab. Diese könnten sich entzünden, wenn das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.
- Das Gerät darf maximal von zwei Seiten durch senkrechte Wände begrenzt sein. Zu diesen Wänden muss das Gerät mindestens 100 mm entfernt sein.
- Lassen Sie das Gerät bei Arbeiten mit heißem Fett oder Öl nicht unbeaufsichtigt. Überhitztes Fett oder Öl kann sich entzünden und Kücheneinrichtungen wie z. B. die Dunstabzugshaube in Brand setzen.
- Wenn sich heißes Fett oder Öl dennoch einmal entzündet, löschen Sie nie mit Wasser. Ersticken Sie das Feuer, z. B. mit Hilfe einer Decke, eines feuchten Geschirrtuchs oder verwenden Sie einen Fettbrand-Feuerlöscher. Verständigen Sie gegebenenfalls umgehend die Feuerwehr.
- Stellen Sie beim Flambieren sicher, dass keine Personen, Gegenstände oder Einrichtungen Feuer fangen können. Flambieren Sie nicht unter einer Dunstabzugshaube oder einem Küchenoberschrank. Die Flammen können die Dunstabzugshaube oder den Schrank in Brand setzen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Ablagefläche. Das Gerät könnte versehentlich eingeschaltet werden oder es könnte noch Restwärme vorhanden sein. Das Ablagegut kann erhitzen, schmelzen oder zu brennen beginnen.
- Stellen Sie sicher, dass unter der Grillfläche kein brennbares Material lagert.
- Gegenstände aus Metall, wie z.B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel, sollten nicht auf die Kochebene abgelegt werden, da sie heiß werden können.

Verletzungen vermeiden

- Erhitzen Sie keine geschlossenen Behälter, z. B. Konservendosen, mit dem Gerät. Durch den entstehenden Überdruck können die Behälter bzw. Dosen platzen.

Beschädigungen vermeiden

- Sie dürfen das Gerät ausschließlich in Verbindung mit dem livecookintable verwenden. Dabei ist das Gerät wie in der Montageanleitung beschrieben in den ivecookintable Tischrahmen fachgerecht einzuhängen, andernfalls darf es nicht in Betrieb genommen werden (siehe Abschnitt *Montage*).
- Lassen Sie das Gerät nach dem Ausschalten bis auf 60° C abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Verwenden Sie nur Zubehör, das vom Hersteller empfohlen wird.
- Die Grillfläche wird bei Gebrauch sehr heiß. Verwenden Sie daher kein beschichtetes Besteck.

Warnhinweise verstehen und beachten

GEFAHR!

Kennzeichnet eine unmittelbar drohende Gefahr. Bei Nichtbeachtung der Anweisung zur Gefahrenabwehr drohen Tod oder schwerste Verletzungen.

WARNUNG!

Kennzeichnet eine möglicherweise drohende Gefahr. Bei Nichtbeachtung der Anweisung zur Gefahrenabwehr drohen Tod oder schwerste Verletzungen.

VORSICHT!

Kennzeichnet eine möglicherweise drohende Gefahr. Bei Nichtbeachtung der Anweisung zur Gefahrenabwehr drohen leichte oder geringfügige Verletzungen.

ACHTUNG!

Kennzeichnet eine möglicherweise schädliche Situation für das Produkt oder seine Umgebung. Bei Nichtbeachtung der Anweisung drohen Beschädigungen.

Gerätebeschreibung

Das Gerät ist ein Flächengrill, der in das Segmentraster des livecookintable Systems eingehängt wird.

Die Füße des Geräts dienen lediglich des gefahrlosen Absetzens auf ebenem Untergrund.

Die Heizzone wird von einem Thermostat-Knebel bedient, an dem die gewünschte Temperatur vorgewählt werden kann. Der Thermostat-Knebel ist im Bedienfeld auf der Oberseite des Flächengrills angebracht. Dort sind außerdem eine rote und eine gelbe Signallampe installiert.

Die gelbe Lampe zeigt den Betrieb des Geräts an. Die rote Lampe zeigt an, wann die Heizzone aufgeheizt wird.

Gerät auspacken

WARNUNG!
Erstickungsgefahr!

Verpackungsteile (z. B. Folien, Styropor) können für Kinder gefährlich sein, wenn diese damit spielen.

- ▶ Bewahren Sie Verpackungsteile außerhalb der Reichweite von Kindern auf und entsorgen Sie diese umgehend.

ACHTUNG!
Beschädigung des Geräts möglich!

Stellen Sie das Gerät nicht auf die Ecken.

Vermeiden Sie Kratzer.

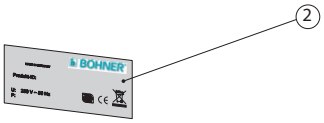
Entfernen Sie sorgfältig sämtliches Verpackungsmaterial.

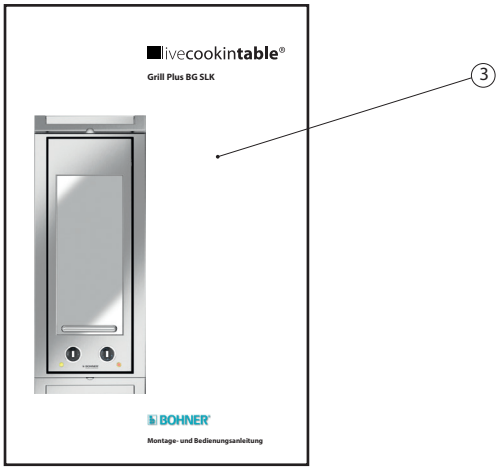
- ▶ Kontrollieren Sie den Lieferumfang mit Hilfe dieser Anleitung.

Lieferumfang

Bitte überprüfen Sie anhand der Teileliste ob das Gerät vollständig geliefert wurde. Sollten Teile fehlen, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler.

Ziffer	Erläuterung
1	Grill Plus
2	Typenschild auf dem Gerät
3	diese Anleitung





Montage

Allgemein

GEFAHR!
Fehler beim Einbau können zu elektrischen Schlägen führen!

- ▶ Schließen Sie das Gerät nur an ein vorschriftsmäßig installiertes Stromnetz an.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass die Anschlussleitungen mit einer 16 A-Sicherung ausgestattet sind.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät nur mit den mitgelieferten Anschlusskabel.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker leicht zugänglich ist.

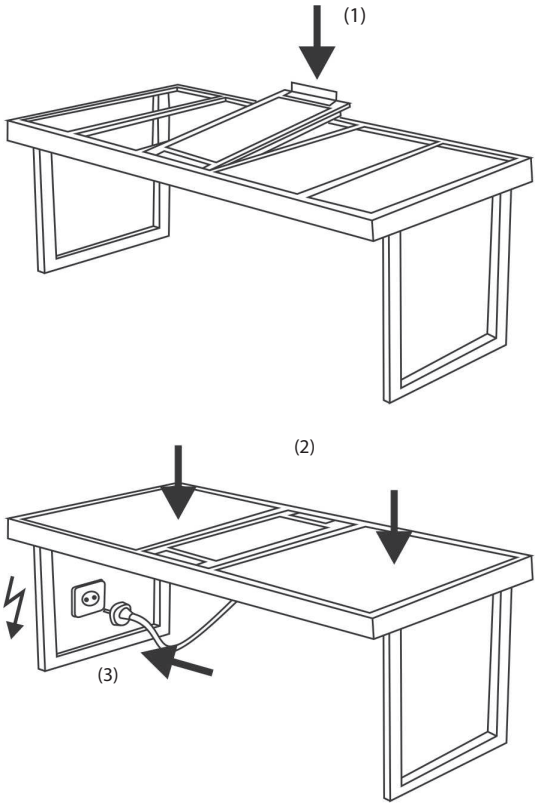
Das Gerät muss schnell vom Netz getrennt werden können.

- ▶ Stellen Sie das Gerät keinesfalls in der Nähe von Wasser auf, das in Spülbecken oder anderen Gefäßen enthalten ist.
- ▶ Die Nähe von Wasser stellt eine Gefahr dar, auch wenn das Gerät nicht arbeitet.
- ▶ Ziehen Sie daher nach jedem Gebrauch den Netzstecker.

- ▶ Das Gerät muss ausreichend belüftet werden.
- ● Die Zuleitung darf nach dem Einbau nicht das Bodenblech oder andere erwärmte Teile berühren.

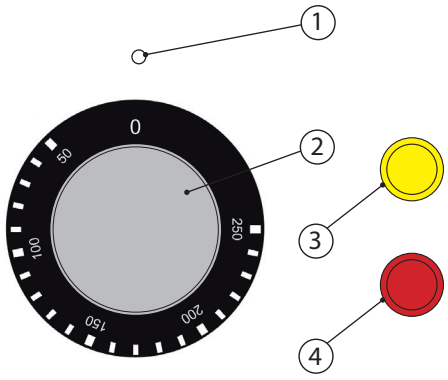
Einhängen des Geräts in den Systemrahmen und Inbetriebnahme

- ▶ (1) Klappen Sie die beiden Klappbügelgriffe an den kurzen Seiten auf. Greifen Sie das Gerät an den beiden Bügelgriffen. Hängen Sie das Gerät in den livecookintable Tischrahmen in die systemvorgegebenen Rasterung ein. Vergewissern Sie sich, das dass Gerät korrekt einliegt.
- ▶ (2) Klappen Sie die Klappbügelgriffe ein. Decken Sie die restlichen Flächen des Tischrahmens mit Tischplatten in der jeweiligen Größe ab.
- ▶ (3) Stecken Sie den Schuko-Stecker erst in die Hausanschluss-Steckdose, wenn Sie sich vom fachgerechten Aufbau überzeugt haben und der Tisch in der Waage steht. Nehmen Sie erst jetzt das Gerät in Betrieb.



Gerät bedienen

Bedienfeld



Nummer	Erläuterung
1	Nullpunktmarkierung auf dem Bedienfeld
2	Thermostat-Knebel mit Temperaturskala steuert die Grillfläche
3	Rote Signallampe leuchtet, wenn die Grillfläche aufgeheizt wird
4	Gelbe Signallampe leuchtet, wenn das Gerät in Betrieb ist

Gerät zum ersten Mal gebrauchen

- ▶ Entfernen Sie alle Folien und Aufkleber vom Gerät.
- ▶ Reinigen Sie die Oberfläche und den Rand der Grillfläche mit etwas klarem Wasser ohne Reinigungszusätze.
- ▶ Wischen Sie die Oberfläche und den Rand des Geräts mit einem fusselfreien Tuch trocken.
- ▶ Schalten Sie die Grillfläche ein (1/0 Knebel auf 1) und heizen sie bis auf 180° C (Temperaturknebel auf 180) auf. Grillfläche mit geeignetem Speiseöl gleichmäßig hauchdünn bis in die Randzone einreiben.
- ▶ Mit einem Blatt einer Küchenrolle den Ölfilm gleichmäßig auf der Platte verteilen.
- ▶ Die Grillfläche bei dieser Temperatur ca. 30 bis 45 Minuten aufheizen lassen.
- ▶ Grillplatte ausschalten und den Ölbelag entfernen, danach die etwas abgekühlte Grillplatte erneut einölen und bis zur nächsten Inbetriebnahme so lagern. Dies regelm. wiederholen.
- ▶ Zum Grillen einfach den Grillauf die gewünschte Arbeitstemperatur (Fisch ca. 180 °C, Fleisch ca. 200 °C) bringen.

ⓘ Es kann zu einer kurzzeitigen Geruchsbildung kommen. Dies ist normal und vergeht nach sehr kurzer Zeit. Temperatur der Grillfläche einstellen.

Gerät einschalten

Das Gerät wird mit dem Thermostat-Knebel eingeschaltet. Die maximal einzustellende Temperatur beträgt 250 °C.

Die Temperatur wird durch eine Thermostat-Steuerung geregelt. Die Grillfläche kühlt geringfügig ab und wird dann wieder aufgeheizt. In den Heizphasen leuchtet die rote Signallampe.

- ▶ Drehen Sie den Thermostat-Knebel soweit nach rechts, bis der gewünschte Temperatur-Wert oben direkt unterhalb der Nullpunktmarkierung steht.

Die gelbe Signallampe leuchtet. Sie zeigt an, dass das Gerät in Betrieb ist.

Die rote Signallampe leuchtet. Sie zeigt an, dass die Grillfläche aufgeheizt wird. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt die rote Signallampe.

ⓘ Das Gerät heizt immer mit der maximal möglichen Leistung. Wählen Sie keine höhere als die gewünschte Temperatur. Der Heizvorgang wird dadurch nicht beschleunigt.

Ungefähre Aufheiz- und Abkühlzeiten der Grillplatte entnehmen Sie der nachfolgenden Tabelle:

Vorgang	Temperatur	Dauer
Aufheizen	auf 180° C	ca. 9 min
Abkühlen	von 180 auf 100° C	ca. 45 min
Abkühlen	von 180 auf 60° C	ca. 90 min

Aufheiz- und Abkühlzeiten der Grillfläche

Gerät ausschalten

▶ Drehen Sie den Thermostat-Knebel nach links, bis „0“ oben auf der Temperatur-Skala steht.

Die rote Signallampe erlischt.

WARNUNG!
Verbrennungen möglich!

Das Gerät wird bei Betrieb naturgemäß sehr heiß und bleibt es nach dem Ausschalten noch einige Zeit, gemäß obiger Tabelle.

▶ Berühren Sie nicht die Oberflächen des Geräts, solange das Gerät noch heiß ist.

▶ Halten Sie Kinder vom Gerät fern, bis es so weit abgekühlt ist, dass jegliche Verbrennungsgefahr ausgeschlossen ist.

Temperatur verändern

▶ Drehen Sie den Thermostat-Knebel, bis der gewünschte Temperaturwert oben auf der Knebelskala steht.

Wenn vorher eine niedrigere Temperatur eingestellt war, heizt sich die Heizzone auf. Die rote Signallampe leuchtet. Wenn sie erlischt, ist die gewünschte Temperatur erreicht. Wenn vorher eine höhere Temperatur eingestellt war, kühlt die entsprechende Heizzone langsam ab. Die Temperatur wird dann geringfügig unter den eingestellten Wert sinken. Dann heizt sich die Heizzone wieder auf.

Richtige Temperatur auswählen

Die folgende Tabelle zeigt Ihnen, welche Speisen mit welcher Temperatur zubereitet werden können. Dabei handelt es sich jedoch nur um Richtwerte. Welche Temperatur im Einzelfall tatsächlich optimal ist, hängt von Folgendem ab:

- von der Beschaffenheit des Grillguts (Dicke, Feuchtigkeitsgehalt etc.)

Ungefähre Temperatur ermitteln:

Gargut	Temperatur
Fisch	ca. 170 bis 180° C
Geflügel	ca. 180° C
Fleisch	ca. 180 bis 220° C
Teigwaren	ca. 160 bis 180° C

Wenn Sie ermitteln wollen, welche Temperatur die Heizzone z. B. während des Abkühlens erreicht hat, gehen Sie wie folgt vor:

▶ Drehen Sie den Thermostat-Knebel nach rechts oder links, bis die rote Signallampe erlischt bzw. leuchtet.

▶ Lesen Sie den Temperaturwert ab, der oben auf der Knebelskala steht.

▶ Drehen Sie den Thermostat-Knebel wieder in die vorherige Position zurück.

▶ Heizen Sie die Grillfläche auf die gewünschte Temperatur vor.

Gargut wenden und zerteilen

ACHTUNG!
Schäden an der Grillfläche durch falsches Kochbesteck oder falsches Zerteilen von Gargut möglich!

▶ Heben Sie Gargut nur mit einem Spachtel ab (als Zubehör im Fachhandel erhältlich).

▶ Üben Sie beim Schneiden keinen hohen Druck aus.

▶ Zerhacken Sie Grillgut nicht auf der Grillfläche.

Fleisch, Fisch und Spiegeleier können beim Anbraten auf der heißen Fläche zunächst etwas anhaften.

Weitere Nutzungsmöglichkeiten

Außer zum Kochen können Sie die Grillfläche dazu verwenden, Speisen

- warmzuhalten,
- schonend zu erwärmen

Dies gilt auch für Speisen in Töpfen.

▶ Stellen Sie dazu die geeignete Temperatur ein.

Optionales Zubehör verwenden

Zu Ihrem Kochbesteck empfehlen wir als Zubehör einen an den Ecken gerundeten Edelstahlspachtel und eine Garglocke. Beides können Sie über den Fachhandel beziehen.

Mit dem Spachtel können Sie Bratrückstände entfernen oder Speisen wenden.

Die Garglocke eignet sich z. B. zum Dünsten von Gemüse. Wenn Sie unter der Garglocke rösten, bleibt das Gargut bissfest und trocknet nicht aus. Sie verhindert weitgehend ein Abdampfen und Fettspritzer.

ACHTUNG!

Schäden an der Grillfläche möglich!

▶ Entfernen Sie Bratrückstände nur mit einem Spachtel mit abgerundeten Ecken.

▶ Reinigen Sie das Gerät nur mit klarem Wasser und einem weichen Tuch.

▶ Verwenden Sie keine Lösungs- oder Scheuermittel, keinen Grillreiniger, keine Säuren, Laugen, Scheuermilch und keinen Scheuersand und alles andere was chemisch ist.

▶ Verwenden Sie keine Schwämme mit Metallanteil

Grillfläche reinigen

Wenn Sie zwischen zwei Gerichten die heiße Grillfläche reinigen, verfahren Sie folgendermaßen:

▶ Entfernen Sie mit dem mitgelieferten Spachtel gröbere Bratrückstände.

▶ Legen Sie einige Eiswürfel auf die heiße Grillfläche. Das Eis schmilzt und das Wasser löst die Röststoffe.

▶ Schieben Sie die Röststoffe mit dem Spachtel in die umlaufende Multifunktionsrinne.

▶ Entfernen Sie die Röststoffe mit einem Schwamm oder Küchenpapier aus der Multifunktionsrinne.

▶ Wenn Sie Geschmacksrückstände neutralisieren wollen, reiben Sie die Grillfläche mit einer halbierten Zitrone ab.

Grillfläche gründlich reinigen

▶ Wenn das Gerät heiß ist, lassen Sie die Grillfläche auf ca. 60° C oder die Warmhaltestufe abkühlen.

▶ Wenn das Gerät kalt ist, heizen Sie die Grillfläche auf 60° C.

▶ Schalten Sie das Gerät aus.

▶ Entfernen Sie mit einem Spachtel gröbere Bratrückstände.

▶ Benetzen Sie die Grillfläche leicht mit Wasser und lassen Sie es kurz einwirken. Die Bratrückstände beginnen sich abzulösen.

▶ Schieben Sie die Bratrückstände und das eventuell noch verbleibende Wasser in die umlaufende Rinne.

▶ Entfernen Sie die Bratrückstände mit einem Schwamm oder Küchenpapier aus der Multifunktionsrinne.

▶ Reinigen Sie die Grillfläche mit einem Topfschwamm und Wasser.

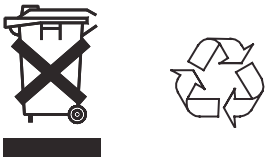
Eiweiß und Säuren von Lebensmitteln können Verfärbungen auf der Grillfläche verursachen.

▶ Wenn sich Verfärbungen auf der Grillfläche zeigen, wischen Sie mit etwas handelsüblicher Zitronensäure nach.

Grill Plus BG SLK

Bedienung	Knebel
Regelung	Kapillarrohr
Temperaturwahl	Stufenlos, 50 – 250° C
Heizzonen	1
Grillfläche (B x T) in mm	252 x 552
Leistung in W	2.000
Anschluss	230V, 50Hz, 16A
Gerätemaß (B x T x H) in mm	383 x 962 x 80
Gewicht	25 kg

Gerät Entsorgen



Schonen Sie unsere Umwelt. Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben Sie dort die Elektrogeräte ab, die Sie nicht mehr benutzen werden. Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen durch falsche Entsorgung auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden. Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten. Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen.

Das Gerät besteht aus folgenden Materialien:

- Edelstahl
- Elektro-Bauteilen.

▶ Um detaillierte Angaben zu den verwendeten Materialien zu erhalten, wenden Sie sich an den Hersteller.

▶ Entsorgen Sie die einzelnen Materialien des Geräts entsprechend der am Aufstellort geltenden Bestimmungen.

Service

▶ Wenn Sie Fragen zu Ihrem Gerät haben, wenden Sie sich an Ihren Fachhändler.

▶ Teilen Sie auf Nachfrage die „Product-ID“ Ihres Geräts mit (eingraviert in die Grillfläche)

Printed in Germany

Hersteller:

BOHNER® Produktions GmbH
Industriestraße 13
D-88339 Bad Waldsee
www.bohnergmbh.de

Vertreiber:

MEC2 GmbH
Designing & Engineering
Grossglocknerstrasse 17
65199 Wiesbaden
Germany
T: +49 (0)611 5659100
info@mec2.de
www.livecookintable.com

livecookin**table**®